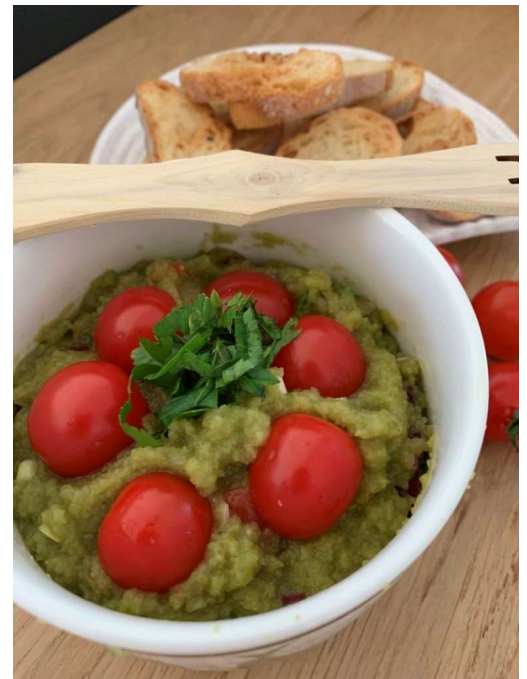




Venez nous retrouver sur « [lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr) »

## Faux guacamole aux fèves



### Ingrédients :

Les cosques de 1 kg de fève, 10 tomates cerises, 1 petit oignon rouge, 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 citron, 1 pincée de piment d'Espelette, 3 branches de persil, Sel

### Réalisation :

Commencer par enlever les côtés des cosques de fèves où il y a des fils, ainsi que les bouts comme sur cette photo :

Les laver et les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes (ou dans l'eau salée) Pendant ce temps éplucher et couper l'oignon finement. Le mettre dans un petit bol et arroser avec le vinaigre et une pincée de sel. Laisser mariner.

Quand les cosques sont cuites, les mixer dans un robot en ajoutant le jus de citron et l'huile d'olive. Parfumer avec le piment d'Espelette.

Ajouter les oignons rouges et le vinaigre et les tomates coupées en petits morceaux. Ciseler le persil et ajouter. Mélanger décorer avec des demies tomates cerises et du persil.



**Servir avec des petites tranches de pain grillé.**